

## FEINES AUS DER OCHSEN-KÜCHE

### Vorspeisen

<b>Tartar vom Norweger Rauchlachs</b>	18.50
angemacht mit Sauerrahm, Zwiebeln und Schnittlauch dazu knusprige Crostini	
<b>Kalbsmilken paniert und gebraten</b>	17.50
Saisonales Salatbukett Baumnussöl-Senf-Dressing	

### Salate

<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Bunter Saison-Blattsalat</b>	9.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> (je nach Saison)	11.00
<b>Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert</b>	Zuschlag 2.00

## Suppen

<b>Klare Entenkraftbrühe</b> mit Gemüseeinlage und Brandy	10.50
<b>Cremige Sellerie-Apfelsuppe</b> mit Rahmhaube und Rauchlachsstreifen	10.50
<b>Suppen als Hauptgang serviert</b>	Zuschlag 2.00

## Fleischlose Gerichte

<b>Ravioli mit Baumnuss-Gruyèrefüllung</b> an Weisswein-Lauchsauce	Portion 24.50 Vorspeise 16.00
<b>Gemüse-Ragoût an rassisger Currysauce</b> mit frittierte Banane, im Reising serviert	25.00
<b>Vorspeisenportionen und Salate</b> als Hauptgang serviert	Zuschlag 2.00

## Fisch

<b>Gebratene Zanderfilets (EU) mit Pistazien-Mandelkruste</b> an leichter Sherrysauce Trockenreis	32.00
---	-------

## Fleischgerichte



### Zuger Schwingerhackbraten aus Rindfleisch

an Senf-Knoblauchsauce

Butterrösti und Gemüse garnitur

Schwinger-Portion 30.00  
Geniesser-Portion 26.50

### Zartes Kalbssteak mit fruchtiger Senffüllung

an Rotweinjus

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

44.00

### Stroganoff vom Rindsfilet

an Paprikasauce mit Peperoni, Gurken und Champignons  
Nudeln und Blattspinat

45.00

### Entenbrüstchen an Portweinsauce mit Preiselbeeren

Kartoffel-Kroketten und Brokkoli mit Mandeln

34.00

### Zarte Médailles vom Schweinsfilet

an Apfelweinsauce

Nudeln und Blattspinat

38.00

### Am Stück gebratenes Lammencôte

auf geschmorten Rotweinzwiebeln

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

42.00

### Herkunftsdeklaration

Kalb, Rind und Schwein

Lamm

Entenbrüstchen

Region / CH

NZ / AUS

F

## Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebouquet und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

**Das Klassische** 32.00  
mit Schinken und Raclette-Käse

**Tessiner Art** 33.00  
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

**Florentiner Art** 34.00  
mit Schinken, Blattspinat  
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

**Bauernart** 34.00  
mit feingeschnittenem Rohess-Speck  
und rezentem Appenzellerkäse

## Rösti - Festival

<b>Gärtner-Rösti</b> mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	21.00
<b>Pizza-Rösti</b> mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
<b>Speck-Rösti</b> mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	20.50
<b>Ochsen-Rösti</b> mit gebratenen Schweinsfilet-Médailles und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
<b>Grosse Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
<b>Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne</b> mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

## Kalte Gerichte

<b>Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten</b> und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
<b>Wurstsalat</b> die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> zusätzlich mit rassissem Bergkäse	19.50
<b>Kalter Fleischkäse</b> eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
<b>Menzinger-Teller</b> mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
<b>Appenzeller-Teller</b> Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen. Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Im Offenausschank servieren wir bestes Menzinger Quellwasser - mit oder ohne CO<sup>2</sup>. „Mit Kohlensäure“ wird mit einer Carbonisierungs-Anlage aufbereitet und gekühlt. Das Trinkwasser im OCHSEN fliesst durch eine AQUELLIO -Wasserbelebung und Kalkschutz - Anlage. Mit hochwertigen Edelsteinen wird unser eh schon gutes Trinkwasser auf natürliche Weise veredelt. Weiterhin bieten wir auf Wunsch auch ein Mineralwasser in der Flasche an.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser  
Claudio Miori, Küchenchef  
Melanie Schelbert, Chef de service  
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.**